

Menu Fête des Mères

Cocktail de la journée : soho , crème de framboise, crémant,
éclats de framboise 7.00€ sup

1ère amuse-bouche:

Gaspacho de tomate et fraise, burrata crémeuse et pesto de basilic

2ème amuse-bouche:

Cube de pomme de terre, sardine marinée, sauce gribiche
Tartelette, croustillant jambon, betterave, crème de ciboulette

Entrées:

Gambas rôties , brocolis en deux textures,
émulsion de parmesan affiné, pointe de citron
Un verre de Macon Solutré 7.50 euros en sup.

Ou

Terrine de foie gras mi-cuit, poitrine fumée, chutney abricot
pain croustillant aux graines de courge
Un verre de Gewurztraminer 9.00 euros en sup.

Pause glacée: granité citron vert, nuage de menthe fraîche

Plats:

Magret de canard rôti au sésame,
brochette de pommes grenailles et légumes grillés, jus réduit à la griotte
Un verre de Graves 6.00 euros en sup

Ou

Pavé de maigre poché, beignet de cuisse de grenouille au beurre citronné,
jardinière de légumes printaniers, crème de persil
Un verre de Chablis 9.00 euros en sup

Suggestion de fromage en sup 5 euros

Dessert:

Tartelette à la vanille de bali, framboise et meringues

Ou

Sphère de chocolat noir, brunoise d'ananas, caramel chaud au beurre salé
Une coupe de champagne 10.50 euros en sup.

Mignardises à partager en fin de repas

Roché coco, mini-brownies, financier citron

60,00€ Ttc, Service Compris Hors Boissons

